1
6

9
1
Ч

8
4

Ч 84 Чудеса из теста. Ростов-на-Дону:
Издательский дом «Владис», 2005 г. — 64 с.

ISBN 5-9567-0174-9

ПрН£ОТО1Ленный С душой и любовью домашний пирог или mpi порадует ваШИХ близких В праздник, а булочки и пирожки СТtНуi прехраi НЫМ пополнением к завтраку или ужину

ББК 36.91

ТЕСТО ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опар-ным и безопарным.

Все продукты выдерживают некоторое время в теплом помещении. Жидкость подогревают до температуры 30—35° С, дрожжи «оживляют» — разбавляют теплой водой, добавляют немного сахара, муки и в теплом месте дают подойти 15—20 минут. Сухие дрожжи можно смешать с мукой (в этом случае тесто замешивается сразу, в один прием), но лучше и их предварительно развести в воде или молоке тем же способом, что и обычные.

Безопарный способ приготовления теста

В теплую жидкость добавляют соль, сахар, пряности, просеянную муку и замешивают, затем вливают разбавленные дрожжи, взбитое сливочное масло (можно и топленое) или другие жиры. Месят, пока тесто не станет однородным и не начнет отделяться от рук и стенок посуды. Тесто выравнивают, посыпают мукой, накрывают чистым полотенцем и дают ему подойти в теплом месте в течение 2—3 часов. Когда тесто поднимется (удвоится в объеме), его обминают, чтобы вышел углекислый газ, и еще раз дают ему подойти. Можно дать тесту подойти дважды. После обминки тесто становится эластичным, как резина, поэтому прежде чем раскатывать и приступать к разделке, его накрывают и дают ему полежать несколько минут, чтобы оно «расслабилось» и вновь подошло. Иначе тесто будет все время опадать.

пи () ш
безопарного

urn муки, 50 г дрожжей, 1,5 ста-(>
ниц, 200-250 г сливочного мас-iiiiuiid, 0,5
ч. ложки соли, 1,5—2 email и Ml/HI.

Можно добавить: 1 стакан изюма, 0,5 порошка пани хина, 2—3 ст. ложки рубленого миндаля или I ст. ложку измельченной цедры апельсина.

Опарный способ приготовления теста

И посуду засыпают $^1/_3$ от предусмотренного количества муки, подливают подогретое молоко, разбавленные **дрожжи** и замешивают жидковатое тесто-опару. Его посыпают мукой, накрывают чистым полотенцем и дают подойти в теплом месте в течение примерно часа. Опару Нельзя переквашивать, иначе тесто будет кислым.

Когда опара удвоится в объеме, к ней добавляют ра**створ** соли, муку, пряности, взбитое вместе с яйцами и сахаром сливочное масло и месят до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от рук и стенок посуды. Тогда его снова посыпают мукой, накрывают полотенцем и дают ему подойти в теплом месте в течение 1,5—2 часов. Когда тесто поднимется, его надо осадить. Тесто готово, если сделанное в нем углубление не исчезает; если же оно выравнивается, тесто еще не подошло.

Из готового теста прямо на противне разделывают пироги и обязательно дают им расстойку в течение 15—20 минут, в результате чего тесто еще слегка поднимается. Поверхность пирогов смазывают желтком или маслом или смачивают водой и тотчас **ставят** и *печи.*

Температура в печи **первоначально** должна быть высокой. Для этого духонку нужно Предварительно согреть. При первых же признаках юрумянивания пирога жар уменьшают до умеренною, і к КОНЦУ ПСЧСНИЯ — до слабого. У крупных пи рок ж края можно проткнуть заостренной спичкой, чтобы пар выходил и верхняя корка не **вздувалаа и не otiioti вала**

Время выпечки пирогов обычно зависит от их размеров и толщины начинки. Крупные пироги выпекают в течение 1 часа, небольшие — 20—30 мин.

Чтобы проверить, испекся ли закрытый пирог, его надо проткнуть спичкой: если тесто к ней не прилипает. пирог готов. Признак готовности рыбного пирога — выход фонтана пара через прокол.

Готовый пирог из духовки перекладывают на блюдо, подложив снизу бумагу, смазывают сверху сливочным маслом или брызгают водой, чтобы отмякла корочка, и закрывают льняным полотенцем.

Основной рецепт дрожжевого теста для опарного способа:

- *Для опары: 50 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 2—3 ч. ложки сахара, 0,5 стакана муки.*
- *Для теста: 900 г муки, 0,5 стакана молока, 0,15 стакана сахара, 100—150 г сливочного масла или маргарина, 3—5 яиц, 1 ч. ложку соли.*
- *Для сладких дрожжевых изделий в начале за меса можно добавить в тесто ароматические вещества: цедру лимона или апельсина, мускатный орех, кардамон, ванилин.*

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Изделия из песочного теста имеют рассыпчатую структуру, поэтому и называются песочными. Приготовление песочного теста не требует особого труда. В состав теста кроме муки входят сливочное масло или маргарин, сахар и яйца.

Масло, сахар и яйца растирают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 минуты тесто разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо охладить.

Высокое содержание жира в тесте обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшений жиров изделия будут получаться более плотными

пи целых яиц
желтками
..... ii и нежность изделий.
Яйца
мни. полой, от этого увеличива-1,1, но вкус изделий ухудшается, ин'рагура для приготовления теста 15— При iimicf ни 1кой температуре тесто затвердевает, ■ раскатать. При температуре выше 25° С мас-цп и им re размягчается и может отделиться от остальных продуктов: in кое тесто крошится при раскатке, а приго-гоиленные из него изделия получаются очень жесткими. **Чтобы** исправить такое тесто, нужно его хорошо охладим., подержать руки в холодной воде и быстро, в течение- 2 минут, перемять тесто до пластичного состояния. **Если** тесто не становится пластичным, надо добавить в **него** яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов толщиной 4—8 мм.

Перед раскатыванием немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут m посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230— 250° С до тех пор, пока тесто не приобретет золотистую окраску. Пласты теста, выпекаемые для нарезанных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Основной рецепт песочного теста:

> 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масли или маргарина, 2 яйца.

Основной рецепт ароматизированного песочного теста:

> *4 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, '/, ч. ложки соли, '/, ч. ложки соды, ароматизаторы.*

Кроме классического песочного теста можно приготовить также песочное тесто со сметаной, с творогом, на дрожжах.

Основной рецепт песочного теста со сметаной:

> *2 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 100 г сметаны, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, '/, ч. ложки соли '/$_4$ *. ложки соды.*

Основной рецепт песочного теста с творогом:

>■ *2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, '/$_г$ чайной ложки соли, 0,5 стакана сахара.*

Основной рецепт дрожжевого песочного теста:

>• *2 стакана муки, 150—175 г сливочного масла или маргарина, 35 г дрожжей, У, стакана холодного молока, 2 ст. ложки сахара.*

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Для бисквитного теста используются мука, яйца, 01 хар. Готовое бисквитное тесто отличается **пышностью** благодаря большому количеству пор, заполненных юэ духом.

Основными составными частями бисквитного і являются яйца, сахар и мука. Иногда муку **частично II** меняют крахмалом, благодаря чему **бисквит получает) I** более пышным. Из вкусовых веществ применяются **тер** тая лимонная или апельсиновая цедра, **ванилин, горь** кий миндаль, порошок какао и т. п., и» других **продук** тов — орехи, миндаль, панировочные сухари и **др**

іоі гво испеченного бисквита зависит от свеже-(|и **яиц,** продолжительности взбивания и правильно-|о режима выпечки. Белки не взбиваются, если в них **попадает** немного желтка или жира. К белкам, которые долго стояли и стали водянистыми, добавляют немного соли, лимонной кислоты или несколько капель уксуса, чтобы они лучше взбивались.

Бисквитное тесто можно приготовить двумя способами: холодным и с подогревом.

Холодный способ приготовления бисквитного теста:

положить сахар ('/$_4$ часть по норме) в тщательно отделенные от белков желтки и венчиком растереть массу добела до увеличения массы в объеме в 2—3 раза. В другой посуде надо взбить охлажденные белки до увеличения в объеме в 4—5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся часть сахара. Сахар добавлять небольшими порциями, постепенно продолжая взбивать. В растертые желтки ввести '/$_2$ часть взбитых сладких белков, муку и эту смесь слегка перемешать. Положить остальную часть пены из яичных белков и все перемешать до образования однородной массы.

Приготовление бисквитного теста с подогревом: разбить в глубокую посуду яйца, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая венчиком, подогреть массу на водяной бане до 40—50° С. После этого снять ее с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20° С. Объем массы при этом должен увеличиться в 2—3 раза. К охлажденной пене добавить муку и размешать до однородной массы. Бисквит, приготовленный с подогревом, получается более рассыпчатым, чем приготовленный холодным спосвбов.

Готовое тесто разливают в заранее приготовленные формы, смазанные маслом и застланные бумагой. Формы заполняют на $^3/_4$ высоты, учитывая увеличение объема во время выпечки.

Формы с тестом сразу же поставить в нагретую не выше 180-200' С духовку, иначе на поверхности бискви-

та образуется корочка, препятствующая выделению влаги, и бисквит не пропечется и осядет. Выпекают бисквит от 35 до 50 минут, в зависимости от толщины бисквитного слоя. Готовность бисквита проверяют, проколов его заостренной тонкой деревянной шпилькой — если она сухая, то бисквит готов. Готовый и слегка остывший в форме бисквит можно легко отделить от бумаги, на которой он выпекался в форме, положив на несколько минут на влажное полотенце или салфетку.

Основной рецепт бисквитного теста:

> *7 яиц, 7 ст. ложек сахара, 6—7 ст ложек муки.*

Кроме основного могут быть приготовлены другие варианты бисквитного теста.

Бисквит с крахмалом:

> *10 яиц, 10 ст. ложек сахара, 5—6 ст. ложек муки, 2 ст. ложки крахмала.*

Такой бисквит можно приготовить, взбив отдельно белки с сахаром в миксере и, не прекращая взбивания, добавлять по одному желтки. Затем всыпать смешанную с крахмалом муку. Бисквитное тесто получится более воздушное.

Бисквит масляный:

> *9 яиц, 100 г сливочного масла, 9 ст. ложек мелкого сахара, 6 ст. ложек муки, 3 ч. ложки*

Размягченное масло взбить с сахаром добела, добавить по одному желтки, не прекращая взбивать массу Ввести взбитые в крепкую пену белки и далее — по ос новному рецепту. Мука предварительно тщательно пере мешивается с крахмалом.

Бисквит заварной:

> *4 яйца, 150 г сахарной пудры, 60 г муки, 60 г крахмала, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Тщательно размешать яичные желтки с сахарной пудрой, а белки отдельно взбить в крутую пену. Смешать обе массы, поставить в кастрюлю на слабый огонь и взбивать, пока смесь не станет пышной и горячей. Затем снять с огня и продолжать взбивать смесь, поставив в кастрюлю с холодной водой до полного остывания массы. Добавить просеянные крахмал и муку.

Выложить полученную массу в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, смешанной с сахарной пудрой. Выпекать в не очень горячей духовке до светло-золо тистого цвета. Такой бисквит сохраняется несколько дней, не черствея.

СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Пресное слоеное тесто совсем не содержит сахара. Основными компонентами его являются мука, масло, яйца, вода, иногда кефир, коньяк или лимонная кислота, соль. Изделия из слоеного теста хрустящие, внутри — мягкие и нежные.

Муку следует брать только пшеничную высшего сорта, масло — сливочное или сливочный маргарин отличного вкуса и качества.

Процесс приготовления слоеного теста включает три стадии: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом.

Для замеса теста муку просеивают в емкость, в центре делают углубление. Взбитое яйцо, воду, соль и лимонную кислоту смешивают, вводят в углубление и вымешивают до однородной консистенции. В зависимости от набухаемости муки можно добавлять в тесто немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить также 1—2 ст. ложки масла.

Подготовленное тесто накрывают салфеткой и оставляют на 20-30 минут, чтобы тесто стало более эластичным Если заменить '/$_4$ воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится значительно пышнее и вкуснее

В миске или на столе разминают масло или маргарин до исчезновения комков, добавляют предназначенную для закатывания масла по рецептуре муку и перемешивают ее с маслом. Масло с добавлением муки будет способствовать образованию слоистости теста. Из масла формуют плоскую четырехугольную лепешку.

Надрезают тесто ножом крестообразно, подсыпают муку и раскатывают тесто скалкой так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центре пласта кладут заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрывают ее длинными краями пласта и защипывают края лепешки.

Полученный «конверт» кладут на стол, посыпанный мукой, опыливают конверт мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм, затем мягкой щеточкой сметают с поверхности пласта излишнюю муку и складывают его вчетверо. Образуется закатка с 4 слоями масла.

Накрывают тесто салфеткой и оставляют на 10 минут, после чего поворачивают закатку, посыпают сверху и снизу мукой и снова раскатывают до толщины 10 мм. Сметают муку и складывают закатку опять вчетверо, в ней образуется 16 слоев масла. Охлаждают тесто, через 20 минут снова раскатывают его и складывают вчетверо, вследствие чего получается тесто с 64 слоями масла.

После 30-минутного охлаждения раскатывают тесто в пласт и опять складывают вчетверо, в результате чего в тесте будет уже 256 слоев.

Вымешивать тесто следует в прохладном помещении.

Основной рецепт пресного слоеного теста:

> 4 стакана муки, 2 стакана воды, '/, ч. ложки соли, 1 ст. ложка водки ли уксуса, 500 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. ложки муки для масла.

I **отовие** слоеное тесто нарезается на куски нужной **ДЛЯ торта** величины и выпекается на сухом листе или **Противне** в средне нагретой духовке. Духовку нельзя от**крывать** минимум 10—12 минут после начала выпечки, иначе тесто осядет.

Поскольку приготовление слоеного теста дело довольно трудоемкое и занимает много времени, можно упростить эту работу и сделать рубленое слоеное тесто На доску просеивают муку, на нее кладут кусочки масла и мелко рубят ножом. Растворяют в холодной воде соль, соединяют с мукой и маслом и быстро замешивают гладкое тесто. Его накрывают салфеткой и держат несколько часов или до следующего дня в холодном месте. Изделия из рубленого теста получаются менее рассыпчатыми и нежными, чем из раскатанного.

Перед выпеканием рекомендуется 2—3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3—4 слоя.

Основной рецепт рубленого слоеного теста:

> *4 стакана муки, 400 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, 1 ст. ложка водки или уксуса,* Vj *ч. ложки соли.*

Скороспелое слоеное тесто можно приготовить и другим способом.

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3—5 минут замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой или каталкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить ее вчетверо (как пресную сломку), еще раз раскатать и сложить вчетверо — тесто готово к разделке.

Эту слойку рекомендуется приготовлять на холоде из охлажденных продуктов. Вместо воды или молока можно частично добавить яйцо, а еще лучше яичный желток, тогда тесто получится пышным и нежным.

Основной рецепт скороспелого слоеного теста:

> *4 стакана мука, 400—600 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 4 ст. ложки воды или молока, '/, ч. ложки соли.*

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Дрожжевую слойку делают из теста, приготовленного опарным или безопарным способом без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое поднявшееся тесто охлаждают до 10—20° С, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии тупой стороной лезвия ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и смазывают маслом образовавшийся второй слой. После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. Затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт, как это указано выше, вчетверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт с 16, 24 или 32 слоями масла.

При закатывании 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки, должно иметь не менее 24—32 слоев масла, иначе при выпекании масло вытечет. При закатывании 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слой-ным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18° С После окончания прослаивания тесто ставят в холодное место, а затем приступают к формованию.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое дня прослаивания, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после формования нужно Производить при температуре 25—28° С.

Основной рецепт дрожжевого слоеного теста:

> *4 стакана муки, 8 ч. ложек сахара, 2—4 яйца, 1 стакан воды или молока, 20 г дрожжей, 2 г ванильного сахара, '/, ч. ложки соли, 80—400 г сливочного масла или маргарина для прослаивания.*

Выпекают дрожжевое слоеное тесто при температуре 250-260° С в течение 15-20 минут.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто получают путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заварной массы с большим количеством яиц. В процессе выпекания происходит интенсивное испарение влаги и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками. Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания.

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают, доводят до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпают отмеренную просеянную муку.

На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, а затем нагревают в течение 1—2 минут.

Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70—80° С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комочков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем предусмотрено рецептурой. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик или отсадочный мешочек **с** металлической трубочкой диаметром 10—15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигуры.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира. На жирно смазанном противне донышки изделий получаются рваными. Если же противень совсем сухой, изделия прилипают к нему, и после выпекания их надо срезать ножом.

Заварные изделия нужно выпекать 30—40 минут при температуре 180—200° С. При более высокой температуре получаются изделия большого объема с рваной поверхностью, при низкой температуре они плохо поднимаются.

Основной ***рецепт заварного теста:***

> 2 стакана муки, 160 г сливочного масла или маргарина, 1,3 стакана воды, '/$_2$ н. ложки соли, 8~10 яиц.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, БУЛОЧКИ

ПИРОГ С НАЧИНКОЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

> Тесто: 2,5 стакана муки, 1 стакан воды (или молока), 40 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль и сахар по вкусу, 1 яйцо для смазывания.

Из 1 стакана муки, воды и дрожжей завести опару. Когда подойдет, из оставшейся муки и масла замесить тесто и дать еще раз подойти. Из подошедшего теста раскатать 2 пласта толщиной 1 см. На один из них уложить любую начинку, накрыть вторым, смазать края яйцом, защипнуть, смазать поверхность пирога яйцом, украсить полосками теста, дать расстояться в теплом месте в течение 10—15 минут, затем смазать маслом. После смазки на поверхности пирога сделать проколы ножом в нескольких местах для того, чтобы не вздувалась верхняя корка во время выпечки. Выпекать при температуре 210-220° С в течение 30—60 минут.

Готовый пирог переложить на стол, застланный бумагой, и покрыть салфеткой. Если корочка получилась жесткой, то ее нужно накрыть влажной салфеткой.

НАЧИНКА ИЗ ЯБЛОК И МЯТЫ

Натереть на мелкой терке сладкие яблоки. Орехи мелко порубить и слегка обжарить на сковороде. Нашинковать свежие листья мяты, добавить в яблочно-ореховую смесь и хорошо размешать.

НАЧИНКА ИЗ СУХОФРУКТОВ

Сухофрукты залить кипятком и оставить на некоторое время разбухать. Мягкие сухофрукты пропустить через мясорубку, заправить джемом или жидким вареньем и хорошо перемешать.

НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА

Взять 0,5 кг творога, тщательно размять его и перемешать. Добавить 2 сырых яйца и 1 ст. ложку сахара. Полученную смесь тщательно взбить в миксере или протереть через сито до образования однородной массы.

НАЧИНКА ИЗ РИСА С ЯЙЦАМИ

Промыть и сварить в подсоленной воде рис, откинуть его на дуршлаг и дать стечь воде. В сваренный рис добавить нарубленные яйца, сливочное масло, соль, укроп и перемешать.

НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ

Свежие грибы нарезать ломтиками, добавить мелко нарезанный лук и обжарить в растительном или сливочном масле. Сушеные грибы надо отварить и, смешав с мелко нарезанным луком, также пережарить на растительном или сливочном масле.

Грибы можно заменить отварным рисом.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Нашинковать капусту, протушить с небольшим количеством молока или воды, смешать с обжаренным луком и мелко рубленными крутыми яйцами; соль, перец по вкусу.

НАЧИНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ (СВИНИНЫ)

Мясо обжарить кусочками, тушить до готовности, добавить обжаренный лук, тушенную морковь, пропустить через мясорубку; соль, перец по вкусу.

НАЧИНКА ИЗ ЛИВЕРА

Субпродукты (сердце, печень, легкое) обжарить, лук обжарить с мукой, пропустить через мясорубку; соль, перец по вкусу.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ

Мякоть рыбы (щука, судак, сом или карп) отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, посолить, обжарить на масле, добавить поджаренный лук, укроп. При желании можно добавить рубленые яйца или вареный рис.

ОТКРЫТЫЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ

> ***Тесто:*** *1 кг любого (слоеного, кислого, сдобно-го).*
> ***Начинка:*** *бет. ложек сливочного масла, 2 стакана нарезанной рыбы (сушенной или вяленой, отваренной и разделанной), 1,5 стакана нарезанного лука; 6 штук помидоров, 4 яйца, 1,5 стакана сливок, соль, черный и красный перец.*

Тесто раскатать, выложить на противень, загнуть края кверху и поставить в нагретую до 210° С духовку на 10 минут. Масло растопить на сковороде, слегка обжарить в нем лук. Отваренную рыбу, очищенные и нарезанные кружочками помидоры выложить на остывший пласт теста, посолить (1,5 ч. ложки), посыпать черным перцем, покрыть обжаренным луком. Яйца и сливки с красным

перцем и остальной солью взбить и полить получившейся массой рыбу и помидоры. Пирог поставить в нагретую до 190° С духовку на 25 минут (начинка должна слегка подрумяниться). Подать в горячем виде.

РЫБНИК

> *Тесто: 1 яйцо, $^{2}/_{3}$ стакана воды, 1 ст. ложка водки, 200 г маргарина, 3 стакана муки.*
> ***Начинка:** 400 г рыбного филе (лучше судака), 1 большая луковица, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить рубленое слоеное тесто, положить на 1 час в холодильник, разделить на 2 части. Раскатать пласт толщиной 0,5 см, уложить тонко нарезанное рыбное филе, лук кольцами. Закрыть вторым пластом теста. Наколоть вилкой.

Выпекать 35—40 минут при температуре 210—220° С.

ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

> *Тесто: 1,5 стакана муки, 3 желтка, 2—3 ст. ложки воды, 125 г маргарина, соль.*
> ***Начинка:** 450 г шпината, 2 яйца, 50 г маргарина, 1 зубчик чеснока, соль, перец, 3 желтка, 150 мл сливок, 125 г адыгейского сыра, 125 г твердого сыра, 2 ч. ложки растительного масла.*

Смешать муку и соль, соединить с мелко порубленным маргарином, добавить 2 желтка, затем воду. Все хорошо вымесить. Сделать шар и положить на час в холодильник.

Раскатать тесто в пласт, выложить на сковороду, закрыть фольгой и выпекать 10 минут. Снять фольгу, смазать тесто желтком и готовить еще 5 минут.

Промыть шпинат, срезать грубые прожилки. Нагреть в соуснике маргарин, добавить чеснок и шпинат и держать на маленьком огне 3 минуты, добавить соль и перец.

Извлечь из соусника чеснок (он больше не понадобится), откинуть шпинат на сито, остудить. Два яйца и три желтка взбить со сливками и адыгейским сыром, добавить твердый сыр, выложить на тесто слоями попеременно сырную массу и шпинат в такой последовательности, чтобы сверху оказалась сырная масса.

Запекать 40—45 минут. Сбрызнуть растительным маслом. Порезать на кусочки и подавать теплым.

ПИРОГ ИЗ ТЕСТА ХОЛОДНОГО ЗАМЕСА

> *Тесто: 50 г дрожжей, 5 яиц, 7 ст. ложек сахара, У, л молока, 3 ст. ложки растительного масла, 300—400 г маргарина, 4—5 стаканов муки.*

В теплом молоке с сахаром развести дрожжи, добавить растительное масло и разболтанные яйца, приготовить некрутое тесто. Руками вмять в тесто $У_з$ часть маргарина, свернуть тесто пополам и повторить 2 раза. Тесто накрыть полиэтиленом и поместить в холодильник на 1 — 2 часа. Затем разделать пироги с небольшим количеством муки. Начинка любая, но лучше мясная или капустная.

ГРИБНОЙ ПИРОГ

> *Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 40 г дрожжей, 3 ст. ложки растительного масла, соль.*

> ***Начинка:*** *0,5 кг нарезанных свежих грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, '/, стакана грибного бульона, перец, соль по вкусу.*

Из 1 стакана муки, воды и дрожжей завести опару *i* поставить в теплое место, чтобы подходила. Когда подойдет, добавить оставшуюся муку, масло, соль и замесить тесто. Дать еще раз подойти. Поднявшееся тесто раскатать в круглый пласт толщиной 1 — 1,5 см, уложить на сковороду, положить на середину начинку и загнуть края

так, чтобы начинка в середине пирога осталась открытой. Дать пирогу расстояться и выпекать приблизительно 40 минут. Влить в начинку 1—2 столовые ложки грибного бульона и подавать горячим.

Для начинки отварные свежие грибы мелко нарезать, смешать с поджаренным на масле нашинкованным луком, зеленью, посолить, поперчить.

КРЕНДЕЛЬ ЮБИЛЕЙНЫЙ

> ***Тесто:*** *6 стаканов пшеничной муки, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 4 желтка, 300 г сливочного масла, 1 стакан сахара,* '/$_2$ "• *ложки соли,* V, *стакана изюма, 2 ст. ложки измельченных апельсиновых цукатов, 5 зернышек кардамона.* '/, *г шафрана, 1 яйцо для обмазки. Р-* ***Крошка:*** *200—250 г пшеничной муки, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, натертая корка 1 лимона или ванилин, 1 яйцо.*

Приготовить дрожжевое слоеное тесто опарным способом — завести опару из $^1/_2$ стакана муки, 1 ст. ложки сахара, 1 стакана молока и дрожжей. Когда опара подойдет, замесить на ней тесто из указанных продуктов, но масла положить У$_3$ часть от нормы. В подошедшее тесто вмешать изюм, цукаты и пряности, тесто немного охладить, затем раскатать в продолговатый, толщиной примерно 1,5 см, пласт, и прослоить оставшимся маслом (см. раздел *приготовление теста).*

Готовое тесто раскатать в жгут, сделать крендель, положить на подготовленный лист, дать еще раз подойти, обмазать взбитым яйцом, посыпать крошкой и печь в духовке при умеренном жаре.

Для апельсиновых цукатов сварить сироп из 1 кг сахара, 1 стакана воды и 3 ч. ложек лимонной кислоты, дать остыть и залить в банку. Апельсиновую корку 10 минут варить в воде, затем положить в сироп. Для крошки муку смешать с сахаром и натертой лимонной цедрой, добавить масло кусочками и растереть руками.

ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

> Тесто: 4 стакана муки, /'/, стакана молока, 2—3 яйца, 100—150 г сливочного масла или маргарина, 40 г дрожжей, 2—3 ст. ложки сахара, соль.
> Начинка: любая.

Приготовить тесто опарным способом (см. раздел *приготовление теста).*

Готовое тесто выкладывают на пирожковую доску, разделывают на кусочки равной величины и придают им форму шариков. После небольшой расстойки (5—7 минут) раскатывают шарики в круглые лепешки толщиной 1 см и на каждую лепешку кладут начинку, края лепешек соединяют, и, защипав, придают пирожкам овальную форму. Расстаивают и выпекают на среднем огне в течение 10—15 минут.

ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

У Тесто: 3 стакана муки, 400 г сливочного масла, $^3/_4$ стакана воды, 2 яйца, 5—6 капель лимонной кислоты или уксуса, $'/_3$ ч. ложки соли. > Начинка: любая.*

Приготовить слоеное тесто по классическому рецепту. Пирожки можно сформовать несколькими способами.

1 -■ пласт теста нарезать четырехугольными кусочками. На один уголок положить начинку, перегнуть пополам и края защипать.

2 — из пласта теста вырезать стаканом кружки, защипнуть края в виде челнока.

3 — на пласт теста положить начинку, разровнять ее, накрыть вторым пластом и вырезать стаканом круглые пирожки.

Сформованные пирожки положить на лист, слегка смоченный водой, и смазать сверху взбитыми яйцами. После этого немедленно поставить в печь при температуре 260-270° С на 10-15 минут

ПИРОЖКИ ИЗ ЛИВЕРА ПО-КАЗАХСКИ

> ***Тесто:*** *2,5—3 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, }/4 стакана воды, 1 яйцо, соль.*
> ***Начинка:*** *350 г легкого, 150 г сердца,* ***125*** *г печени, 100 г лука репчатого, 5 г муки, 60 г бульона, перец черный молотый, соль, 1 яйцо для смазывания пирожков.*

Легкие, сердце, печень отварить по отдельности, затем пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный обжаренный репчатый лук, черный молотый перец, соль, перемешать и развести горячим бульоном, в который добавлена обжаренная до кремового цвета мука.

Яйцо разболтать с водой и солью. Масло изрубить с мукой, влить воду с яйцом и быстро замесить некрутое тесто. Раскатать лепешки диаметром 8—10 см. На середину выложить фарш, края защипать треугольником, смазать яйцом и выпекать в течение 10-15 минут в хорошо разогретой духовке.

ПИРОЖКИ С БЕКОНОМ ПО-ЛАТЫШСКИ

> ***Тесто:*** *320 г муки, 125 г молока, '/, яйца, 20 г дрожжей, соль.*
> ***Начинка:*** *100 г бекона, 35 г лука репчатого, перец черный молотый, перец душистый молотый, майоран.*

Из муки, теплого молока, дрожжей замесить тесто, дать подняться, добавить яйцо, соль, взбить тесто до рыхлости, дать вновь подняться, затем раскатать его в пласт толщиной до 3 мм, вырезать выемкой или стаканом кружки, выложить начинку, защипать края, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.

Для начинки бекон нарезать маленькими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным репчатым луком, посыпать молотыми пряностями (черным и душистым перцем, майораном) и перемешать,

ПИРОЖКИ С КУРИНЫМ МЯСОМ ПО-ШОТЛАНДСКИ

> 400 г слоеного теста, 1 яйцо для смазывания пирожков.

> Начинка: 25 г сливочного масла, 50 г шпика, 75 г лука репчатого, 180 г отварного куриного мяса, 25 г муки, 150 г молока.

Растопить масло в кастрюле, обжарить в нем измельченные шпик и репчатый лук. Снять кастрюлю с огня, всыпать муку, размешать, постепенно вливая молоко. Непрерывно помешивая, довести соус до кипения, добавить измельченное вареное куриное мясо и дать остыть.

Тонко раскатать тесто и вырезать 20 кружков диаметром 9 см. Разделить начинку на 10 частей и положить на 10 кружков; смочить края оставшихся 10 кружков и положить их сверху, хорошо склеив края. Поместить пирожки на противень, смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 220° С в течение 20—25 ми-1гут. Подавать теплыми.

ПИРОЖКИ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ ПО-ПОЛЬСКИ

> Тесто: 100 г муки, 60 г маргарина, 15 г дрожжей, 45 г молока, 5 г сахара, сель, $^1/_2$ яйца для смазывания пирожков, 20 г жира для смазывания противня.

> Начинка: 50 г сыра тертого плавленого.

Муку порубить с маргарином. Дрожжи растереть с сахаром, молоком, добавить соль, соединить с подготовленной мукой и жиром, быстро и тщательно вымесить Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и нарезать пря моугольниками размером 6x9 см. На середину каждого прямоугольника положить тертый плавленый сыр, скрутить рулетиком, поместить на смазанный жиром противень. Когда пирожки подойдут, смазать их яйцом и выпечь в хорошо нагретом духовом шкафу

ПИРОЖКИ С ПЕЧЕНЬЮ ПО-ПОЛЬСКИ

>■ *Тесто: 100 г муки, 60 г маргарина, 15 г дрожжей, 45 г молока, 5 г сахара, соль, 1 яйцо для смазывания пирожков.*
> ***Начинка:*** *125 г печени телячьей, 30 г сала, 30 г лука репчатого, перец черный молотый, соль.*

Тесто приготовить, как для пирожков с плавленым сыром.

Печень промыть, снять пленку, нарезать тоненькими кусочками. Сало нарезать мелкими кубиками, репчатый лук — кольцами. Уложить подготовленные для начинки продукты в кастрюлю, добавить немного воды и тушить в течение 10—15 минут, подливая воду. Затем порубить до образования однородной массы, добавить черный молотый перец, соль.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать прямоугольниками размером 6x8 см. Начинку сформовать в виде валика и уложить вдоль прямоугольников. Залепить пирожки и положить швом вниз. Когда пирожки подойдут, смазать их взбитым яйцом и выпечь в хорошо нагретом духовом шкафу до золотистого цвета.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ

> ***Тесто:*** *1,5—2 стакана муки, 1 яйцо, I стакан воды, соль.*
> ***Начинка: 4—5*** *средних картофелин, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сушеных грибов, соль, черный молотый перец.*

Приготовить пресное тесто из муки, сырых яиц, соли и воды. Тесто тонко раскатать в виде лепешек, на середину положить начинку. Пирожки сформовать в форме полумесяца, защипать швы и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Затем пирожки вынуть, по лить растопленным сливочным маслом и подать в горячем виде по 2—4 штуки на порцию.

Дни начинки соединить отварной протертый кар-**гофсль,** мелко рубленный сырой лук, отварные мелко **нарубленные** грибы, растопленное сливочное масло, соль, **Перец** и хорошо перемешать до образования однородной массы.

ПИРОЖКИ С РЫБОЙ ПО-ПОЛЬСКИ

> *Тесто: 140 г муки, 3/4 стакана воды, 60 г маргарина, 3 яйца, 2,5 г соды, соль, 20 г жира для смазывания листа, 20 г муки для подпыла.*

> *Начинка: 300 г рыбы вареной, 50 г шампиньонов, 20 г маргарина, 50 г муки, 250 г отвара или бульона, 75 г сметаны, 1 яичный желток, '/4 лимона, соль.*

Приготовить заварное тесто (см. раздел *приготовление теста).*

Лист смазать жиром и посыпать мукой. Из заварного теста сформовать в муке валик диаметром 3 см и порезать его **на** куски длиной 3 см. Сформовать шарики, слегка расплющить их и уложить на лист на расстоянии 5 см друг от друга. Выпечь в горячем духовом шкафу в течение 15—20 минут. Во время выпекания духовой шкаф не открывать, чтобы тесто не осело. Когда изделия подрумянятся, уменьшить огонь. Перед тем как вынуть, оставить на несколько минут в открытом духовом шкафу.

В охлажденном печеном тесте вырезать острым ножом верхушки, отверстия наполнить горячей начинкой, прикрыть верхушками и нагреть в течение 5 минут в горячем духовом шкафу.

Для начинки шампиньоны почистить, промыть, подрезать ножки, порезать на тоненькие ломтики, положить в кастрюлю, добавить немного воды, жира и тушить под крышкой 10—15 минут. Муку обжарить на жире, влить отвар или бульон, проварить, добавить шампиньоны, сметану, **яичный** желток, соль, тщательно перемешать, соединить с мелко нарезанной вареной рыбой и заправить соком аимона.

КУЛЕБЯКА

> Тесто: 4 $^{1}/_{2}$ стакана муки, 1 $^{1}/_{2}$ стакана молока, 40 г дрожжей, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара. ^ Начинка: см. ниже.

Тесто поставить опарным способом (см. раздел *приготовление теста).* Подошедшее тесто раскатать в пласт по длине противня шириной 20 см и толщиной 1 см. Раскатанное тесто аккуратно переложить на полотенце, посыпанное мукой. Уложить на середину во всю длину пласта фарш и примять.

Углы раскатанного теста срезать, чтобы при загибании кулебяки не было лишнего теста на углах. Затем кулебяку плотно защипать, слегка смочив водой линию защипки (чтобы тесто лучше склеилось). Осторожно опрокинуть кулебяку с полотенца на металлический лист, смазанный маслом. На листе кулебяку выровнять рукой, верх смазать яйцом, а из теста, срезанного с углов, накатать тонкие жгутики и уложить их ровными скобочками, поперек кулебяки или в виде сеточки, и смазать яйцом. На верхней корочке кулебяки сделать несколько небольших надрезов для выхода пара.

Кулебяку поставить в печь при высокой температуре (240—260° С), а через 10—15 минут, после образования корочки, температуру снизить до 210—220° С. Во время выпечки кулебяку осторожно поворачивают, чтобы она равномерно пропекалась. При сильном жаре в печи на кулебяку можно положить смоченную водой бумагу

Кулебяку держат в печи до тех пор, пока она не будет свободно отставать от листа и не приобретет коричневый цвет. Если кулебяка с мясной начинкой, то продолжительность выпечки — 35—40 минут, если начинка кулебяки — свежая рыба, то 55—60 минут. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если лучинка, вынутая из теста, окажется сухой, кулебяка готова. Готовую кулебяку снять с противня, покрыть чистым полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ и РИСА

> *300 г. рыбного филе, $^{я}/_{4}$ стакана риса, 2—3 ст. ложки масла.*

Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и поджарить в масле. Рис отварить, прибавить растопленное сливочное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп, по вкусу соль и перец. Можно прибавить мелко нарезанный поджаренный лук.

Начинка укладывается в таком порядке: сначала от-,-Варной рис, затем рыба и сверху опять рис.

РОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ВЕТЧИНОЙ

> ***Тесто:** 250 г обезжиренного творога, 250 г муки, 200 г охлажденного масла, '/$_2$ ч. ложки соли.*
>
> ***Начинка:** 450 г свежемороженного шпината, 75 г репчатого лука, 50 г ядрышек кедровых орехов, 50 г изюма, 100 г сырокопченой ветчины ломтиками, 1—2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла.*
>
> */ яйцо, 1 ст. ложка кунжутного семени.*

Из творога, муки, масла и соли быстро замесить тесто, завернуть его в полиэтиленовую пленку и положить на несколько часов в холодильник.

Шпинат оттаять и хорошо отжать. Лук почистить" и мелко нарубить.

Ядрышки кедровых орехов, ветчину и изюм также измельчить ножом. Чеснок очистить и пропустить через пресс для чеснока. Масло разогреть и обжарить на нем лук Добавить остальные ингредиенты, все хорошо перемешать и остудить.

Тесто разделить пополам и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в прямоугольный пласт размером 40 x 30 см. Разрезать пласт на 12 квадратов, а те, в

спою очередь, по диагонали на треугольники. На каждый треугольник положить по 1 чайной ложке начинки и свернуть его в рожок. С остальным тестом и начинкой поступить точно так же.

Рожки положить на выстланный специальной бумагой для выпечки противень. Яичный желток смешать с 2 столовыми ложками воды. Каждый рожок смазать яичной смесью и посыпать кунжутом. Выпекать в предварительно нагретой до 200° С духовке 15—20 минут.

НАЧИНКА МЯСНАЯ

> 500 г мяса (мякоти), 2 ст. ложки масла, 2 вареных яйца, 1 луковица.

Мясо пропустить с луком через мясорубку, прожарить на сковороде, добавить мелкорубленые яйца, поперчить и посолить по вкусу.

КУЛЕБЯКА ВОЛЫНСКАЯ

> ***Тесто:*** *1 кг муки, 50 г дрожжей, по 1 стакану молока и воды, 3 яйца, 1 ч. ложка соли (без верха), половина тертого мускатного ореха, 10 г масла.*
> ***Начинка:*** *100 г сушеных грибов (либо 500 г свежих), 1 кг квашеной капусты, 2 крупные луковицы, соль, перец, немного измельченных ягоо можжевельника, 3 сваренных вкрутую яйца, 3~4 ст. ложки растительного масла, яйцо для смазывания теста, жир оля смазывания противня*

Дрожжи развести теплым молоком (35° С), добавить муку с яйцами, маслом (растопленным), мускатным орехом и солью. Месить, добавляя молоко с водой в таком количестве, чтобы тесто получилось тугое, но мягкое, до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Оставить для брожения. В это время приготовить начинку

(ушсные грибы замочить на 2—3 часа раньше и от-рлрить. Капусту тушить в грибном отваре или в воде (ког-оа кулебяка готовится из свежих грибов) на небольшом огне до полуготовности, затем увеличить огонь, чтобы выкипел остаток жидкости. После этого капусту отставить с огня.

На большой сковороде сильно разогреть растительное масло (может быть свиной жир), добавить нарезанный тонкими полукружочками лук, слегка его поджарить (не дать зарумяниться). Добавить капусту и на маленьком огне жарить, пока капуста не станет мягкой, прозрачной. Затем добавить мелко нарезанные грибы и яйца, сваренные вкрутую, ягоды можжевельника, по вкусу заправить солью и перцем и еще немного поджарить.

Тесто разделить на 2 части, раскатать толщиной в 1 см, обе половинки посыпать мукой, равномерно разложить на них фарш и достаточно плотно свернуть в валик. Кулебяку положить на смазанный жиром противень, оставить на 20 минут для расстойки, наколоть ее сверху в нескольких местах ...ой, смазать яйцом, поставить в хорошо ...гретую духовку или печь. Выпекать 50—60

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ «МОН ПЛЕЗИР»

> *Тесто: 2 стакана муки, 5 яиц, 2 стакана сахара, 2 рюмки рома или коньяка.-*

> *Начинка: 10 яблок, 4 рюмки белого столового вина, по $^2/_3$ стакана лимонных и апельсиновых цукатов, $'/_2$ стакана сахара, 1 $'/_4$ стакана изюма, $:/_3$ стакана миндаля.*

Желтки отделить от белков и растереть с 1 стаканом сахара добела. Прибавить муку, 1 стакан сахара, ром и \opoaio перемешать. Полученное тесто замесить, потом раскатать не очень тонко, вырезать из него 2 круга. Один круг положить на дно формы, из остатков теста раскатать полоски и выложить ими бока формы. Яблочную начин-

ку выложить в форму на тесто. Второй круг разрезать полосками, не доводя разрезы до краев. Затем прикрыть им начинку, залепить края, смазать яйцом, посыпать сухарями с сахаром и поставить в печь на 1,5 часа.

Для начинки яблоки почистить, нарезать ломтиками, вырезая сердцевину, и сложить в кастрюлю, куда влить белое столовое вино, положить изюм, истолченный миндаль и $^{1}/_{2}$ стакана сахара, поставить на плиту и тушить, пока яблоки не станут мягкими. После прибавить мелко рубленные апельсиновые и лимонные цукаты.

КУРНИК (РУССКИЙ СЛОЕНЫЙ ПИРОГ)

> ***Пресное тесто:*** *0,5 стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, соль.*
>
> ***Слоеное тесто:*** *3 стакана муки, 40 г сливочного масла, 0,5 стакана воды,* $^{1}/_{2}$ *лимона, соль.*
>
> ***Яично-молочная смесь:*** ***1*** *яйцо, 0,5 стакана молока.*
>
> ***Фарш из курицы:*** *0,5 кг филе курицы, 1* ***ст.*** *ложка сливочного масла.*
>
> ***Фарш из грибов:*** *150 г грибов (белые или шампиньоны), 20 г гребешков куриных.*

Замешать пресное тесто и испечь блинчики. Приготовить фарши.

Фарш из курицы: курицу отварить, мелко нарезать, заправить маслом.

Фарш из грибов: грибы отварить, пошинковать, слегка обжарить и смешать с вареными и шинкованными куриными гребешками.

Муку просеять, половину отделить, смешать на доске с маслом и раскатать в виде квадратика толщиной 1,5— 2 см, положить на плоскую тарелку и поставить в холодное место. В оставшуюся муку влить воду, выжать лимонный сок, добавить соль и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать около получаса. Затем раскатать так, чтобы получился слой вдвое шире

и немного длиннее куска теста с маслом. Положить его по середине пласта, завернуть и защипать края (тесто с маслом окажется в «конверте»). Посыпав стол мукой, раскатать «конверт» полосой шириной около 25 см и толщиной 1 см. Затем аккуратно сложить вчетверо, положить на противень и на полчаса поставить в холодное место. Когда тесто остынет, опять его раскатать, сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Проделать это в третий раз.

После этого раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 0,5 см, вырезать две круглые лепешки — одну меньшего диаметра (основу), другую — большего (крышку). На меньшую положить блинчик, фарш из курицы, опять блинчик, фарш из риса и так далее. Получается конусообразный слоеный пирог. Сверху положить оставшиеся блинчики, накрыть большой лепешкой, края лепешек защипать, места соединения смазать яично-молочной смесью, поверхность курника украсить узорами из оставшегося теста, смазать яйцом, сделать несколько проколов вилкой и поставить в духовку на 45 минут.

ЯГОДНЫЙ ПИРОГ С БЕЗЕ

> *Тесто: 1 яйцо, 100 г сливочного масла или маргарина, $^1/_2$ стакана сахара, 1 $^1/_2$ стакана муки, корица, соль.*

> *Начинка: 500 г ягод (малины, земляники, смородины), 2 ст. ложки миндаля или орехов, 3 белка, 5 ст. ложек сахара.*

Охлажденное масло или маргарин порубить ножом с мукой в мелкую крупку, собрать ее горкой, сделать углубление, в которое влить яйцо, всыпать сахар и корицу и замесить тесто. Поставить вымешенное тесто на 30 минут в прохладное место, затем раскатать его на посыпанной мукой доске и переложить в смазанную маслом разъемную форму, сделав по краю бортик высотой 2 см.

Тесто наколоть в нескольких местах вилкой и испечь до полуготовности.

Миндаль подсушить на сковороде, очистить от кожицы, порубить и разложить ровным слоем на тесто. Белок взбить в крепкую пену, смешать с сахаром, отделить 3 столовые ложки пены и выложить ее в кондитерский мешок с узорной трубочкой.

Оставшуюся белковую пену соединить с промытой и обсушенной смородиной (малиной, земляникой), начинку выложить поверх миндаля. По краю пирог украсить пеной, выпущенной из мешка с трубочкой. Выпекать 20— 25 минут на небольшом огне. Если безе сверху будет пригорать, накрыть его пергаментной бумагой.

ПИРОГ МАКОВЫЙ

> *Тесто: 3 яйца, 50 г дрожжей, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла, 1 стакан молока, 3 стакана муки, цедра лимона, соль.*
> *Начинка: 500 г мака, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 пакетик ванильного сахара.*
> *Крошка: 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 желтка.*

Дрожжи растереть с 2 столовыми ложками сахара, добавить $^{2}/_{3}$ стакана муки и столько молока, чтобы получилось тесто, по густоте похожее на сметану. Опару поставить в теплое место. Когда тесто подойдет — увеличится вдвое, добавить яйца, растертые с солью и сахаром, оставшееся молоко, муку и хорошенько вымесить тесто, постепенно прибавляя растопленное масло и лимонную цедру, стертую с лимона теркой. Тесто месить до тех пор, пока на нем не появятся пузырьки и оно не будет отставать от стенок кастрюли. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место, чтобы тесто хорошо поднялось.

Готовое тесто раскатать и уложить на противень с высокими бортиками, покрыв их раскатанным тестом. Сверху положить маковую массу, хорошо разровняв ее ножом. Засыпать массу сплошь крошками, дать пирогу подойти и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда края зарумянятся, убавить жар и допекать на среднем огне.

Готовый пирог разрезать горячим ножом на противне на одинаковые куски и уложить их на плоской тарелке.

Для маковой массы промыть несколько раз в горячей воде мак, процедить через плотную марлю, положенную в дуршлаг. Затем сложить в кастрюльку, залить горячим молоком, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока мак не станет настолько мягким, что будет растираться между пальцами. Яйца растереть с сахаром в пышную массу, добавить масло, растертое с мукой, ванильный сахар, мак и в хорошо растертую массу добавить изюм.

Для крошки растереть масло с сахаром, добавить желтки, затем муку, все размешать, чтобы получилась однородная крошка. Если масса плохо крошится, добавить немного муки, а если при растирании крошка получается очень мелкой, добавить немного масла.

ДВУХСЛОЙНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И МАЛИНОЙ

> *Сдобное дрожжевое тесто из 2 стаканов муки.*
> *Начинка: 300 г свежих яблок, 300 г малины или клубники, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо для смазки.*

Замесить дрожжевое тесто на опаре. Из $^{2}/_{3}$ приготовленного теста раскатать пласт, положить его на смазанную маслом сковороду или противень. На пласт положить нарезанные на тонкие дольки яблоки, посыпать их сахаром. Из остального теста раскатать второй, более тонкий пласт и жгутик толщиной 15 мм. Второй пласт положить на яблоки и защипнуть края пластов.

Смазать пирог яйцом, наколоть кончиком ножа в нескольких местах и наложить жгутик теста на пирог в виде бортика. После 20—30-минутной расстойки выпекать пирог 25—30 минут при температуре 200—220° С.

На охлажденный пирог уложить малину или клубнику, обсыпать ягоды сахаром или залить желе.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

> Тесто: 1 стакан муки, при необходимости немного молока, 170 г сливочного масла, $^{3}/_{4}$ стакана сахарного песка, 3 яйца, измельченная цедра 1 лимона, $^{1}/_{2}$ стакана миндальных орехов, 200 г консервированных euwett, *соль.*

Промойте вишни под струей воды и откиньте на дуршлаг. Разрежьте каждую вишню пополам. Смешайте муку с солью и обмакните вишни в муку. Разотрите масло, сахар и лимонную цедру до получения воздушной массы светлого оттенка. Добавляйте взбитые яйца по одному, каждый раз тщательно взбивая. Добавьте столовую ложку муки вместе с последней порцией яиц. Соедините масляно-яичную смесь с мукой, хорошо вымешайте. Положите в тесто вишни и измельченные миндальные орехи. Для того, чтобы получилась такая консистенция, при которой тесто будет капать плотными каплями, возможно, придется добавить немного молока. Плотная консистенция позволит вишням при выпечке распределиться в пироге равномерно.

Смажьте маслом форму для тортов и выстелите ее промасленной бумагой. Выложите смесь в подготовленную форму и выпекайте в духовке при умеренной температуре (180° С) примерно 1 час 20 минут (готовность пирога определяется с помощью деревянной спицы: воткните ее в пирог, если она окажется сухой, пирог испекся). После того, как вынете пирог из духовки, оставьте его в форме на 5 минут, а затем выложите на поднос и остудите. Удалите бумагу.

АБРИКОСОВО-ТВОРОЖНЫЙ **ПИРОГ**

> ***Тесто:*** *3 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки крахмала,* У, *стакана молока, 1 '/$_2$ стакана муки, разрыхлитель, соль.*

> ***Начинка:*** *1 кг свежих или консервированных абрикосов, 3 ст. ложки фисташек или орехов, 3 ст. ложки абрикосового повидла, 750 г нежир ного творога, 150 г сливочного масла или маргарина,* У, *стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, '/, стакана крахма/га, 1 ч. ложка разрыхлителя.*

Масло комнатной температуры взбить в пену с сахаром, ванильным сахаром и яйцами. Крахмал просеять с мукой, разрыхлителем и солью, добавляя в яичную массу небольшими порциями попеременно с молоком. Луч ше всего вымесить тесто ручным электрическим миксером на самой высокой скорости. На это потребуется около 2 минут. Противень смазать жиром, на него выложить тесто и разровнять ложкой. Первый раз выпекать при темпе ратуре 175—200° С в течение 10—15 минут.

Тем временем тщательно смешать все ингредиенты для украшения. Свежие абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Консервированные абрикосы откинуть на дуршлаг.

Творож1гую массу распределить равномерно по испеченному пирогу, выложить половинками абрикосов и посыпать измельченными фисташками. Второй раз выпекать 40—45 минут.

ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

> *350 г муки, 20 г дрожжей, 180 г сливочного масла,* У, *лимона, 50 г рома, 8 яиц, 300 г сахара, 100 г ядра грецкого* ***орвха,*** *80 ,• панировочных сухарей. 1 кг* ***персик04,*** *i ■ корицы, 1 г гвоздики, 300 г молока*

Из 20 г дрожжей, 50 г муки, сахара, теплого молока приготовить опару и поставить для увеличения в объеме. Затем Перемешать ее с 200 г муки и оставшимся молоком.

150 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 50 г сахара, 50 г рома, тертую лимонную цедру и сок хорошо вымешать, затем добавить опару и продолжать тщательно вымешивать все продукты до образования однородной массы. Противень смазать маслом, наполнить тестом и поставить его на расстойку. Выпекать изделие в горячей печи.

Выпеченный пласт посыпать смесью из 100 г сахара, 100 г молотого ядра ореха, панировочных сухарей, корицы и гвоздики, а сверху уложить очищенные от кожицы, нарезанные дольками персики. В глубокую посуду разбить 5 яиц, добавить 100 г сахара и мутовкой взбить на пару, пока масло нагреется. Затем снять ее с пара и продолжать взбивать до полного охлаждения.

Ко взбитым сладким яйцам досыпать 100 г муки, затем положить топленое, но не теплое сливочное масло. Этой массой залить персики и хорошо запечь в печи. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, нарезать ломтиками.

АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ

> *Тесто: 3 яйца, 150 г маргарина или сливочного масла, 1 стакан муки, цедра лимона, $^{1}/_{г}$ стакана молотого миндаля или орехов, разрыхлитель.*

> *Начинка: 800 г консервированных или свежих абрикосов.*

> *Украшение: миндальная или кокосовая стружка, сахарная пудра.*

Абрикосы откинуть на дуршлаг и дать стечь сиропу (свежие слегка припустить с сахаром, остудить и тоже отделить от сиропа). У 2-х яиц белки отделить от желтков и взбить в крутую пену. Так же в пену взбить сливочное масло комнатной температуры с натертой цедрой лимона, одним яйцом и желтками. Просеять смешанную с

разрыхлителем муку, добавить миндаль, ввести по ложке it иично-масляную смесь. В конце добавить взбитые белки. Массу выложить в выстланную пергаментной бумагой форму. Сверху выложить половинки абрикосов и вдавить их в тесто. Выпекать при температуре 200° С в течение 30—40 минут.

После того, как пирог остынет, посыпать его миндальной стружкой и сахарной пудрой.

ПИРОГ С ВИНОГРАДОМ

> *Тесто: 150 г муки, 75 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахарного песка, 1 яичный желток, '/$_2$ ст. ложки крепленого вина, измельченная цедра лимона, соль.*

> *Начинка: 400 г абрикосового мармелада, протертого через сито, или яблочное желе, 3 ст. ложки воды, 50 г сахарного песка, 450 г белого винограда.*

I [росееть на доске муку горкой, в центре сделать выемку, положить сахарный песок, яичный желток, сливочное масло или маргарин кусочками, цедру лимона и соль, влить вино. Смесь быстро перемешать, сформовать шар, завернуть в пергаментную бумагу, поставить в холодильник на 30 минут.

На столе или доске, слегка обсыпанной мукой, раскатать тесто в форме круга, положить на сковороду, смазанную жиром. Из оставшегося теста сделать жгутик, уложить его по кругу. Смазать круг из теста тонким слоем абрикосового мармелада и поставить в горячую духовку на 30 минут.

Вынуть из духовки, на тесто красиво уложить виноград, снова поставить в духовку на 5 минут.

Приготовить сироп для начинки: в кастрюлю положить мармелад, сахарный песок, влить воду, кипятить несколько минут. Сиропом залить виноград. Пирог охла дить.

ПИРОГ ОРЕХОВЫЙ С КОФЕЙНОЙ НАЧИНКОЙ

> *Тесто: 1 $^{2}/_{3}$ стакана муки, 1 желток, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки растертых орехов.*
>
> ***Начинка: 1** стакан растертых орехов, 4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка крепкого настоя натурального кофе.*

Размягченное масло или маргарин, желток, сметану тщательно смешать, всыпать орехи и муку, добавить щепотку соли и замесить тесто.

На посыпанной мукой доске раскатать тесто в пласт, переложить на смазанный маслом противень, намазать начинкой и выпекать в горячей духовке сначала на среднем, затем на маленьком огне.

Для начинки желтки растереть с сахаром, добавить орехи, настой крепкого натурального кофе с гущей, взбитые в пену белки; все хорошо перемешать.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ

> ***Тесто:** 2 стакана муки, 4 яйца, .200 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, щепотка соли, 1 ч. ложка смеси специй, по 2 стакана изюма, кишмиша, смородины, по 3 ст. ложки измельченных цукатов и миндальных орехов, 4 ст. ложки консервированных вишен, 1 ст. ложка черной патоки, 2 ст. ложки бренди или коньяка.*

Консервированные вишни разделите на четвертинки, миндаль ошпарьте кипятком и измельчите. Смешайте муку, соль и специи. Разотрите масло с сахаром до получения пышной массы. По одному вбейте в нее яйца. Добавьте в яично-масляную смесь патоку, затем муку, сухофрукты, цукаты, вишни и миндальные орехи. Выстелите дно и стенки формы двойным слоем промасленной

ii\ м.и и Выложите тесто в подготовленную форму и вы- ||| к.пне в духовке при низкой температуре (150° С) в **течение** 3 часов, затем уменьшите температуру на 10—15 градусов и держите пирог в духовке еще час-полтора, пока спица, которой вы проткнете середину пирога, не будет сухой.

Оставьте пирог в форме на 10 минут, чтобы он остыл, затем выложите его на поднос и удалите бумагу. Когда пирог будет почти холодным, переверните его, проткните в нескольких местах спицей и полейте бренди. Когда пирог полностью остынет, заверните его в промаслен -1гую бумагу и фольгу или поместите в герметичную жес-тя!гую посуду.

Этот пирог готовят как минимум за месяц до Рождества, чтобы он успел «созреть».

ВЕНОК СЛОЕНЫЙ

> *7 стаканов муки, 10 желтков, 1* У, *стакана молока, 1 '/$_3$ стакана сахара, 250 г сливочного масла, 1 '/$_2$ ч. ложки соли, 60 г дрожжей, '/$_2$ стакана изюма.*

> */ яйцо для смазывания; '/$_2$ стакана рубленого миндаля, сахарной пудры для обсыпания.*

Тесто на венок замесить на опаре, приготовленной из всего молока, дрожжей, четырех стаканов муки и одной столовой ложки сахара. Опару поставить в теплое место для подъема.

Желтки перетереть с сахаром добела, к ним добавить масло с ванильным сахаром, все взбить в однородную массу.

В подошедшую опару добавить оставшуюся муку, соль и взбитую массу. Тесто хорошо перемешать и положить в **него** изюм. После этого тесто поставить в теплое место для подъема, затем еще раз обмять и вторично поставить на подъем.

Готовое тесто выложить на доску и раскатать в продолговатый пласт толщиной 1—1,5 см. Пласт смазать маслом, посыпать сахаром и закатать его в рулет, стараясь растянуть подлиннее. Рулет легонько приплющить и разрезать на три полосы в длину, но не до конца, оставляя 2—3 см. Полосы заплести в косу и придать им форму венка. Венок уложить на лист, смазанный маслом, и поставить для подъема в теплое место на 5Q—60 минут. За 10 минут до выпечки смазать яйцом и высыпать миндалем.

Выпекать венок 50—60 минут при температуре 200— 210° С.

Готовый венок обсыпать сахарной пудрой.

ТРЕУГОЛЬНИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

> *Слоеное тесто из 2 стаканов муки по любому рецепту.*

> *Ореховая* ***начинка:*** *1 стакан растертых орехов, 0,5 стакана молока, 30 г изюма, 1 ч ложка молотой корицы, лимонная цедра.*

> *Желток для смазывания. Сахарная пудра для посыпки.*

Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм и нарезать на квадратики. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке ореховой начинки. Два противоположных утла защипнуть, формуя треугольник.

Треугольники выложить на смоченный водой лист, смазать желтком и выпекать в горячей духовке до светло-коричневого цвета.

Готовые остывшие треугольники посыпать сахарной пудрой.

Для начинки сахар растворить в молоке, довести до кипения, всыпать орехи, тертую цедру лимона, молотую корицу и изюм, все перемешать.

Треугольники можно начинять маковой или яблоч- начинкой, вареньем или творогом.

СЛОЙКА ГРЕЧЕСКАЯ

> *Слоеное тесто из 2 стаканов муки.*
> ***Начинка:*** *2 ст. ложки сахара, 150—200 г ядер грецких орехов.*
> *1—2 ст. ложки меда для пропитки.*

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и разрезать на квадраты размерами 9x9 см.

Посередине каждого квадрата положить 1 ст. ложку начинки, приготовленной путем пропускания грецкого ореха через мясорубку, с добавлением сахара. Края квадрата соединить над начинкой так, чтобы образовался пирожок в виде конверта, и уложить на сухой лист. Смазать яйцом и выпекать в течение 13—15 минут при 250— 260° С.

Выпеченные изделия смазать горячим медовым сиропом и поставить в печь на 1—2 минуты для подсушки.

РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

> *Слоеное тесто из 2 стаканов муки.*
> ***Яблочная начинка с вином:*** *750 г очищенных яблок, 0,5 стакана сухого вина, 100 г изюма, 100 г рубленых орехов, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.*
> ***Начинка без вина:*** *7 кг очищенных яблок, 50 г изюма, 1 стакан сахара, 50 г рубленых орехов, 1 ч. ложка молотой корицы.*
> *Желток для смазывания. Сахарная пудра для присыпки.*

Готовое слоеное тесто раскатать в тонкий пласт, смазать яблочной начинкой с вином или без вина, свернуть в рулет, переложить на противень, смазать желтком и выпечь в горячей духовке. Готовый остывший рулет посыпать сахарной пудрой.

Для первой начинки очищенные и нарезанные на кусочки яблоки залить вином, посыпать сахаром и ту-

шить на маленьком огне, пока яблоки не станут мягкими. Затем добавить корицу, изюм и орехи, все перемешать и остудить.

Для второй начинки очищенные яблоки натереть на крупной терке, слегка отжать сок, смешать с сахаром, корицей, изюмом, орехами. Для густоты можно добавить 2 ст. ложки толченых сухарей или печенья.

РУЛЕТЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

>• *Тесто: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 5 яиц, 30 г дрожжей, 100 г сливочного масла, соль.*
> ***Начинка:*** *см. ниже.*
> *Желток для смазывания, сахарная пудра для посыпки.*

Тесто приготовить опарным или безопарным способом, разделить на три части, каждую часть раскатать в прямоугольник.

Начинка может быть любая, например:

1 — 300 г кураги, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 2—3 ст. ложки рубленых орехов. Курагу запарить, измельчить, смешать с сахаром, маслом, орехами.

2—1 стакан вишни без косточек, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка коньяка, 2 ст. ложки рубленого миндаля или орехов. Все смешать.

3 — 150 г тертого шоколада.

4 — 150 г мака, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, цедра $У_2$ лимона, 1 ч. ложка корицы. Мак растереть в ступке или кофемолке, залить кипящим молоком, остудить, добавить масло, сахар и пряности.

Ровным слоем намазать начинкой, свернуть в рулет и положить на смазанный маслом лист швом вниз, дать расстояться 10 мшгут, смазать желтком. Выпекать на среднем огне 40—45 минут до образования золотистой корочки. Готовый рулет посыпать сахарной пудрой (или покрыть сахарной глазурью).

СЛОЙКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

> *Тесто: 3—3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, О,5 стакана сахара, щепотка соли, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка кардамона.*

> *150 г сливочного масла или маргарина для прослаивания.*

> *Крем:* У, *стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки муки, 0,5 ст. ложки сливочного масла, ванилин.*

> *Яйцо для смазывания.*

Приготовить слоеное дрожжевое тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать квадратами 8x8 см.

Посередине каждого квадрата положить по 1 чайной ложке крема. Один угол квадрата или край завернуть через начинку к противоположному углу или краю, края подрезать.

Нил ожить булочки на смазанный маслом противень и поставить на расстойку.

После расстойки смазать яйцом и выпекать в горячей духовке 12—15 минут.

Для крема взбить яйцо с сахаром, всыпать муку, перемешать, затем влить молоко. Вылить смесь в маленькую кастрюльку, постоянно помешивая, довести до кипения, снять с огня, остудить и добавить масло и ванилин.

ТОРТЫ

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ФРУКТАМИ И ЖЕЛЕ

У **Тесто:** 5 яиц, 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек муки.*

> ***Крем:** 150 г. сливочного масла, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана молока, 1 стакан сахара, ванилин.*

> ***Желе:** 300 г ягод или фруктов без косточек, 2 ст. ложки повидла, 1—2 ст. ложки десертного вина, 1 стакан светлого сока,2 ч. ложки же,ш-тина.*

Бисквитное тесто выложить в форму и выпекать до золотистого цвета.

Охлажденный бисквит разрезать на два пласта, пропитать соком с вином, нанести масляный крем, слегка прижать.

Поверхность торта смазать повидлом, по краю отсадить из корнетика или шприца бортик из крема, выложить подготовленные ягоды или ломтики фруктов. Залить торт начинающим застывать желе и поставить на 1— 2 часа в холодильник.

Для приготовления крема яйцо растереть с сахаром, добавить горячее молоко, довести до кипения, охладить Масло комнатной температуры растереть ложкой или взбить миксером и понемногу ввести яичную смесь и ванилин.

Для приготовления желе желатин замочить в небольшом количестве воды, отжать, залить соком, довести до кипения, но не кипятить, охладить.

ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

> ***Тесто:*** *7 яиц, 7 ст. ложек сахара, 5—6 ст. ложек муки, 1 стакан резаных орехов.*
> ***Крем:*** *150 г сливочного масла, 2 ч. ложки какао, 1 стакан молока, 150 г сахара, 2 яйца, 1—2 ложки коньяка.*
> ***Шоколадная глазурь:*** *80 г шоколада, 40 г масла.*

Приготовить бисквитное **тесто,** добавить резаные орехи, выпекать в форме на пергаментной бумаге. Остывший бисквит разрезать на два пласта, выложить крем между пластами.

Для приготовления крема яйца растереть с сахаром и какао, влить молоко и помешипая довести до кипения, остудить. Масло растереть и понемногу добавить яично-молочную смесь, продолжая взбивать, в конце добавить коньяк.

Приготовить глазурь, растопив шоколад с маслом на водяной бане, слегка охладить и покрыть верхний пласт бисквита.

Можно использовать глазурь на основе какао.

Торт украсить половинками орехов.

ВИШНЕВЫЙ ТОРТ
(немецкая кухня)

> ***Тесто:*** *6 яиц, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 140 г шоколадной глазури (или сливочного шоколада).*
> ***Начинка:*** *750 г консервированной вишни без косточек, 80 г сахарного песка,'/, ч. ложки корицы, 2 ч. ложки крахмала, 6 ст. ложек вишневого конфитюра, 3 ст. ложки вишневой настойки.*
> ***Крем:*** *750 мл 35%-иых сливок, 2~3 ст. ложки мелкого сахарного песка, 200 г шоколадной стружки.*

Нагреть духовку до 180°. Покрыть дно разъемной формы (диаметр 26 см) бумагой для выпекания. Растопить в маленькой кастрюле сливочное масло. Отделить белки от желтков.

Порубить шоколадную глазурь и расплавить ее на горячей паровой бане. Взбить желтки с сахаром. Просеять сверху муку. Влить теплое сливочное масло и жидкую шоколадную глазурь. Белки взбить и перемешать с массой. Выложить ее в разъемную форму, разровнять и выпекать 35 минут. Ножом отделить от края, вынуть из формы и охладить.

Отложить в сторону 12 вишен для украшения. Для начинки вскипятить в кастрюле консервированную вишню с соком, сахарный песок и корицу. Перемешать крахмал с 1 ст. ложкой холодной воды и добавить в кастрюлю. Постоянно помешивая, вскипятить и снять с плиты.

Разрезать бисквит по горизонтали на 4 коржа, по возможности одинаковой толщины. Перемешать до однородной массы конфитюр с вишневой настойкой. Намазать массой нижний корж. Накрыть вторым коржом и намазать вишневой массой. Положить сверху третий корж и слегка прижать.

Хорошо взбить сливки с сахарным песком. Положить 4 ст. ложки взбитых сливок в кондитерский мешочек с большой насадкой в виде звезды и поставить в холодильник.

Намазать третий корж половиной оставшихся взбитых сливок. Накрыть бисквитным коржом и осторожно прижать. Намазать торт со всех сторон толстым слоем сливок.

Выдавить по краю торта 12 сливочных розочек. Положить на каждую по вишне и украсить торт шоколадной стружкой. Охлаждать до подачи на стол.

Для приготовления шоколадной стружки положите шоколадную глазурь или плитку шоколада на 20 минут в морозилку. После этого для получения стружки можно использовать острый кухонный нож или крупную терку.

ТОРТ ФРУКТОВЫЙ СЛОЕНЫЙ

> ***Тесто:*** *200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана воды, 2 стакана муки, 1 ч. ложка водки или лимонного сока, соль.*
>
> ***Начинка: 1*** *стакан 40%-ной сметаны, 1 стакан варенья без косточек (вишня, смородина), 500 г ягод или фруктов без косточек, 2 ч. ложки сахарной пудры, ванилин.*
>
> ***Глазурь: 4*** *ст. ложки сахара, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла.*

Изрубить охлажденное масло с мукой, добавить яйцо, разболтанное с водой, водкой и солью, вымесить эластичное тесто, скатать в шар, положить в холодильник на 1 час. Тесто разделить на 4 части и испечь тонкие коржи.

Сметану взбить в пышную пену. Остывшие коржи намазать тонким слоем варенья, сметаны, выложить фрукты. Верхний корж обмазать вареньем, покрыть глазурью. На остывшую глазурь отсадить из корнетика взбитую сметану.

Для приготовления глазури сахар растворить в молоке, проварить до загустения, добавить масло и еще проварить 3-4 минуты, слегка остудить.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

> ***Тесто (песочное):*** *300 г сливочного масла, 1 $^1/_2$ стакана муки, 1 ст. ложка сметаны, 3 желтка, $^3/_4$ стакана сахара, 1 ст. ложка какао.*
>
> ***Тесто (ореховое):*** *8 белков, 3 стакана орехов, 8 ст. ложек сахара.*
>
> ***Крем: заварной*** *— / яйцо, 1 стакан сахара, 1 $^1/_2$ стакана молока, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка крахмала, 100 г сливочного масла;* ***шоколадный*** *— 5 желтков, $^1/_2$ стакана молока, 1 стакан сахара, 400 г сливочного масла, 100 г шоколада, ванилин.*

Приготовить песочное тесто, разделить его на 2 части, охладить, испечь 2 коржа.

Ореховое тесто: белки взбить в крутую пену, добавить постепенно сахар, перемешать осторожно с мелкоизмель-ченными орехами. 2—3 ст. ложки ореховой крошки оставить для посыпки торта. Разделить на 2 части, испечь 2 коржа на промасленной бумаге.

1-й песочный корж смазать заварным кремом; затем ореховый корж смазать шоколадным кремом; еще один ореховый корж с оставшимся заварным кремом; верхний корж песочный покрыть шоколадным кремом; обмазать бока шоколадным кремом и украсить ореховой крошкой.

Для приготовления заварного крема яйцо растереть с сахаром и 1 стаканом молока, довести до кипения. В кипящую смесь ввести разведенные холодным молоком муку и крахмал. Остудить и взбить с маслом.

Для приготовления шоколадного крема желтки растереть с сахаром и молоком, довести до кипения, слегка остудить, ввести шоколад и ванилин. Остывшую яично-шоколадную смесь взбить в пышную массу с маслом.

ТОРТ БЕЗЕ ШОКОЛАДНЫЙ

> *Тесто: 5 яиц, 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек муки, 100 г шоколада.*

> *Безе: 6 белков, 2,5 стакана сахара.*

> ***Крем:** 6 желтков, 1,5 стакана молока, 2 стакана сахара, 400 г сливочного масла, 300 г шоколада.*

Взбить белки в густую пену, осторожно добавить сахар, продолжая взбивать. Ложкой или из кондитерского мешочка выложить на пергамент безе на расстоянии 1 см друг от друга. Выпекать на самом малом огне от 45 минут до 1 часа.

Готовое безе осторожно снять с бумаги.

Приготовить шоколадный бисквит — взбить отдельно желтки и белки с сахаром, осторожно соединить, доба-

вить муку и тертый шоколад. Выпекать на среднем огне 35—40 минут, охладить, разрезать на 2 пласта. Бисквит смазать кремом, уложить безе, затем крем, бисквит, крем, безе. Из кондитерского мешка кремом закрыть бока торта.

Шоколадный крем приготовить аналогично предыдущему рецепту.

ТОРТ «ШАПКА МОНОМАХА»

> *Тесто: 3 стакана муки, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки молока, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 50 г масла, 1 ч. ложка соды, $^{1}/_{4}$ ч. ложки соли.*

> *Безе: 3 белка, I стакан сахара, 1 ч. ложка сока лимона или лимонная кислота на кончике ножа.*

> *Крем: заварной — 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла;*
> *на сгущенном молоке — 1 банка проваренного сгущенного молока, 300 г масла.*

> *Украшение: 1,5 стакана чернослива без косточек, 2 стакана четвертинок ядер грецких орехов.*

> *Для пропитки: 3—4 ст. ложки рома.*

Мед, молоко, яйцо, сахар, масло, соду и соль перемешать и проварить до светло-желтой окраски. Слегка остудить, всыпать муку и замесить тесто. Тесто разделить на 6 частей и на посыпанной мукой сковороде испечь 6 коржей (1 корж на посыпку).

3 белка взбить в густую пену с лимонным соком, продолжая взбивать, добавить сахар. Чайной ложкой или из кондитерского мешочка высадить на пергамент небольшие безе, диаметром 2—3 см, и выпекать их при 110— 120° С в течение 1 часа.

Приготовить заварной крем: яйцо растереть с сахаром и мукой, влить теплое молоко, помешивая, довести до кипения, остудить, взбить с маслом.

Сгущенное молоко предварительно проварить 2—3 часа в закрытой банке, остудить, взбить с маслом.

Коржи пропитать ромом, коньяком или их смесью с соком, промазать заварным кремом. Из шестого коржа приготовить крошку и густо посыпать верхний слой.

Из чернослив, разрезанных вдоль на 4—6 тонких лом тиков, и четвертинок орехов, чередуя их, выложить бортик по краю верхнего коржа. Затем середину выложить безе, промазать кремом из сгущенного молока, выложить по безе бортик из орехов и чернослива меньшего диаметра, в середину уложить безе, смазать кремом и т. д.

Повторить укладывание безе, орехов и чернослива, сделав купол, как бы верх шапки. Верхний слой выложить, чередуя безе, орехи и чернослив.

Остатками крема промазать бока коржей и украсить их черносливом, орехами, безе.

ТОРТ ВИШНЕВЫЙ

> *Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 200 г сливочного маргарина, $^{2}/_{3}$ стакана воды I ч. ложка водки.*

> ***Начинка:** 500 г вишни без косточек, 1 стакан смородинового варенья, 1 стакан жирных сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванилин.*

> *Глазурь: $^{1}/_{2}$ стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки воды, ванилин.*

Приготовить слоеное тесто и выпечь из него 4 коржа. Остывшие коржи намазать тонким слоем смородинового варенья, слоем взбитых сливок, поверх которых уложить вишню без косточек.

Верхний корж также обмазать вареньем, покрыть сахарной глазурью.

Для глазури сахарную пудру просеять через сито, всыпать в кастрюлю, влить холодную воду и добавить ванилин. Нагреть глазурь при помешивании лопаточкой до 40° С.

На застывшую глазурь высадить из корнетика розочки из взбитых сливок, украсив их вишнями.

Mi inn **i. измельченный** миндаль и корицу. Ягоды промыть **холодной водой,** смешать с $^{2}/_{3}$ белковой массы и выло-**КИТЬ поверх** теста. Сверху отсадить оставшиеся белки.

Выпекать торт сначала на среднем, а затем на м; -**деньком** огне 40—50 минут.

ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ ТВОРОЖНО-ФРУКТОВЫЙ

> *Тесто: $^{3}/_{4}$ стакана муки, 1 яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сметаны, тертая цедра лимона, по щепотке соды и соли.*

> ***Крем:*** *$^{1}/_{2}$ стакана молока, $^{3}/_{4}$ стакана сахара, 400 г творога, 1 ст. ложка лимонного или 2 ст. ложки апельсинового сока, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 2—3 апельсина или 250 г фруктового компота (яблочного, грушевого, абрикосового), 3 ч. ложки желатина, 3 ст. ложки воды, 1 стакан жирных сливок.*

> ***Украшение:*** *50—100 г шоколада.*

Маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйцо, тертую лимонную цедру (апельсиновую), сметану и смешанную с пищевой содой муку. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или толченым печеньем, разровнять.

Выпекать в заранее прогретой духовке на среднем огне 15 минут. После выемки оставить остывать в форме.

Творог смешать с небольшим количеством молока, добавить сахар, тертую лимонную или апельсиновую цедру, нарезанные на кусочки фрукты, замоченный и разведенный в небольшом количестве воды желатин, в последнюю очередь примешать взбитые сливки. Творожный крем выложить поверх песочного коржа, посыпать сверху тертым шоколадом и поставить в холодильник. Торт лучше приготовить накануне, чтобы творожная начинка успела застыть.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ (французская кухня)

> ***Тесто:* 4 *стакана муки,* 1 *стакан холодной воды,* 500 *г сливочного масла, соль.***
> ***Миндальная масса:*** *2 ст. ложки просеянной пшеничной муки, 3 яйца, 125 г сливочного масла,* $^{1}/_{2}$ *стакана сахарного песка, 1 стакан размолотого сладкого миндаля, 1 взбитый яичный желток, сахарная пудра.*

Приготовить слоеное тесто классическим способом

Готовое тесто разделить на три части и раскатать из них три круга, смазать взбитым желтком. Выложить 1-й круг на противень, распределить на нем половину миндальной массы, оставляя по краям кромку в 1,5 см. Положить сверху второй круг и выложить оставшуюся миндальную массу. Накрыть третьим кругом теста и тщательно защипать края.

Выпекать при 200—210° С в предварительно прогретой духовке в течение 35 минут (до светло-коричневого цвета). Слегка остудить и посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления миндальной массы теплое масло взбить с сахаром, продолжая взбивать добавить по одному яйца, муку и миндаль.

ТОРТ БЕЗЕ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ

Р- Безе: *6 белков, 2 стакана сахара.*
> ***Крем:*** $^{2}/_{2}$ *стакана молока, 1 яйцо или 2 желтка, 200 г сливочного масла,* $'/_{2}$ *стакана сахара, ванилин, 3—4 ст. ложки крепкого настоя натурального черного кофе или 2 ст. ложки растворимого кофе.*
> ***Украшение:*** *рубленые орехи, миндальная стружка или шоколад.*

Выпечь 3 коржа безе, каждый из 2 белков. Остывшие лепешки безе покрыть тонким слоем крема, положить

111 11 «\ i \ io и слегка прижать. Боковые стороны торта п..-i| и • 1111-11 ь, юнко намазать кофейным кремом и покрыть юными орехами, миндальной стружкой или тертым т. ii. iмдом. Верх торта обмазать кремом или отсадить пос Пс**дний** из кондитерского шприца или мешка с металли 41 < **кой трубочкой,** украсить рублеными орехами, мин-**долсм** или шоколадом

Дли кофейного крема яйцо или желтки взбить с сахаром, добавить, помешивая, кипящее молоко и прогреть i i.i **водяной** бане до загустения, но не варить. Масло взбить п **отдельной** посуде, постепенно, по 1—2 столовых ложки, добавлять к нему яично-молочную охлажденную смесь п шергично взбивать крем до тех пор, пока он не станет **однородным** и пышным. К готовому крему примешать. **непрерывно** взбивая, охлажденный настой кофе или рас торимый в порошке, можно добавить 1 столовую ложку коньяка.

ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ

> ***Тесто: 4*** *ст. ложки муки,* ***1*** *яичный желток 1 ст. ложка маргарина, 2 неполные ст. пожки сахара, можно добавить несколько капель воды*

> *Крем: 1 стакан молочного йогурта, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка желатина.*

> ***Начинка:*** *750 г клубники, 1 ст ложка клубничного джема.*

> *Желе: немного клубничного или смородинового джема, немного желатина, 1 стакан смородинового сока.*

*2** ***Украшение:*** *2 ст. ложки миндальной стружки, листики лимонной мелиссы*

Из муки, маргарина, желтка, сахара замесить песочное тесто. Дно разъемной формы выстлать пергаментом, раскатать на нем тесто и наколоть его в нескольких местах вилкой.

Выпекать при температуре 200° С около 15 минут.

Корж осторожно вынуть из формы, снять пергамент, дать остыть. Затем смазать джемом. Поставить вокруг коржа бортик от формы. Крем выложить на корж и дать ему застыть. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и в зависимости от величины разрезать на 2 или 4 части. Выложить слоями на крем. Клубничный или смородиновый джем смешать с соком смородины и с небольшим количеством желатина, довести до кипения, вылить на клубнику и дать застыть. Перед подачей на стол осторожно снять бортик формы. Нижний край торта посыпать миндальной стружкой. Клубничный торт украсить листиками мелиссы.

Для крема в йогурт добавить сахар и лимонный сок. Желатин замочить на 10 минут в холодной воде. Выложить в маленькую кастрюльку и растворить на слабом огне при постоянном помешивании, затем соединить с йогуртом.

ТОРТ МИНДАЛЬНО-ЯБЛОЧНЫЙ

> ***Тесто:*** *1 $^1/_2$ стакана муки, 1 стакан овсяных хлопьев, 3 яйца, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана меда, $^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки рома, разрыхлитель, пряности.*
>
> ***Начинка:*** *500 г яблок, $^2/_3$ стакана миндальных орехов, $^2/_3$ стакана изюма, 3 ст. ложки сахара.*
>
> ***Украшение:*** *150 г шоколадной глазури, 12 миндальных орешков.*

Мед и масло положить в небольшую кастрюльку и распустить на слабом огне, медленно помешивая. Яйца, сахар и ром взбить венчиком или миксером до полного растворения сахара.

Муку смешать с разрыхлителем и пряностями. Полученную смесь просеять в яичную массу. Добавить овсяные хлопья. Сверху полить смесью из распущенного меда и масла. Все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Половину теста выложить в смазанную маслом и вы -стеленную промасленной бумагой форму.

Сверху выложить начинку. Накрыть второй частью теста и разровнять поверхность.

Выпекать 40 минут при температуре 190° С.

После выпечки оставить на 10 минут в форме. Затем осторожно вынуть. Заглазировать.

Для приготовления начинки яблоки очистить, наре зать на четверти, удалить зерна, мелко порезать. Миндальные орехи ошпарить горячей водой, ядра очистить от коричневой кожицы, крупно порубить. Изюм ополоснуть проточной водой и положить в сито, чтобы стекала вода. Мелко нарезанные яблоки, измельченный миндаль, и пом и сахар тщательно перемешать.

ТОРТ ДВУХЦВЕТНЫЙ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

> ***Тесто:*** *2 стакана муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ч. ложки какао в порошке, по 1 ч. ложке соды и уксуса или лимонной кислоты.*

> ***Крем: 6—7*** *ст. ложек манной крупы, 2 стакана молока, 300 г сливочного масла, $1^1/_2$ стакана сахара, 1 лимон.*

> *Глазурь: 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1—2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао в порошке.*

-£>• *Украшение: '/$_2$ стакана орехов, 50 г шоколада.*

Размягченное масло растереть с сахаром, вбить в смесь по одному яйцу, добавить соду, погашенную уксусом или лимонной кислотой, постепенно всыпать муку, тесто вымесить ложкой. Разделить тесто на две равные части, одтгу из них выпечь в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой, на среднем огне в течение 25—30 минут. Другую часть теста смешать с какао и выпечь в той же форме, опять смазав ее маслом и посыпав мукой.

Выпеченные коржи выложить на плоское блюдо или стол, застланный салфеткой, после их остывания разрезать каждый на два пласта. Пласты смазать кремом, сложить друг на друга, чередуя по цвету, поверхность торта и боковые стороны также намазать кремом и залить глазурью. Перед подачей на стол обязательно выдержать несколько часов в холодильнике или другом холодном месте.

Для крема в кипящее молоко всыпать тонкой струйкой манную крупу, непрерывно помешивая, проварить 5 минут, слегка охладить и смешать с лимоном, пропущенным через мясорубку или натертым на мелкой терке. Лимон перед измельчением на 10 минут залить кипятком, чтобы сошла горечь. В отдельной посуде размягченное масло растереть с сахаром, взбить и постепенно в 3—4 приема соединить с манной кашей. Крем хорошо взбить до пышности.

Для глазури сметану смешать с сахаром, добавить какао и нагревать на водяной бане или очень маленьком огне, постоянно помешивая, до загустения и полного растворения сахара. В немного охлажденную глазурь положить масло, выбить деревянной ложкой и еще теплой облить торт. Украсить торт орехами и ломтиками шоколада.

ТОРТ ПЕРСИКОВЫЙ С ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ

> *Тесто: 5 яиц, 1 стакан муки, 100 г сахара, 100 г молотого миндаля (или любых орехов), 4 ст. ложки воды.*

> *Крем: 750 мл сливок, 300 г шоколадной глазури.*

> *Украшение: **4** крупных **персика,** 2 ст. ложки рубленых фисташек,* 'с/я *южки< горкой сахарной **пудры,*** ' *стакана воды I ст ложка рома или коньяка*

Нагреть дух<чч • ц> п-мт'рш |>ы і 0 < Іьжрытьдно разъемной формы (ди

иия. Взбить до образования пены яйца, сахарный песок и 2 ст. ложки воды. Перемешать с яичной массой муку, МИ1 (даль и кукурузное масло. Положить в форму тесто и **выпекать** около 35 минут. Опрокинуть корж на кухонную **решетку** и аккуратно снять бумагу.

Ра **югреть** сливки, расплавить в них шоколадную гла-**эурь** и поставить в холодильник на 2 часа.

кокденный корж разрезать по горизонтали на 3 ч.н ш Взбить сливки с шоколадной глазурью, намазать hi 2 коржа по $У_4$ крема и сложить их один на другой. 11 и рыть третьим коржом. Со всех сторон покрыть торт $'/_4$ **крема.** Оставшийся положить в кондитерский мешочек и \i рисить края торта 2 рядами «цветочков» из сливок.

11(рейки нарезать тонкими дольками и рыложить на **горт.** 11риготовить сахарную глазурь, растворив сахарную **пудру** *п* иоде при нагревании, добавить ром. Слегка осту-пи п. и 1 юлить персики.

I In» ыпать торт фисташками.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ «СЕРДЕЧКО»

> *Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, по 60 г муки и крахмала, $'/_2$ пакета ванильного сахара.* У, *пакета разрыхлителя.*

> *Начинка и украшение: 40 г крахмала, 375 мл молока, 150 г сливочного масла, 20 шт. шоколадного драже, 100 г сахарного песка, 4 ст. ложки кофейного ликера, 1 ч. ложка шоколадной посыпки, 2 ст. ложки растворимого кофе.*

Смазать жиром дно формы в виде сердца или разъемной формы (диаметром 26 см). Отделить белки от желтков. Взбить белки с 3 ст. ложками воды, всыпая при этом сахар и ванильный сахар. Перемешать массу с желтками, а затем с мукой, смешанной с крахмалом и разрыхлителем. Выложить тесто в форму и выпекать 35 минут при 175° С.

Для крема развести крахмал в 6 ст. ложках молока. Вскипятить оставшееся молоко, сахарный песок и ра-

створимый кофе. Помешивая, влить крахмал, вскипятить и остудить. Добавить размягченное масло и взбить все миксером.

Охлажденный корж разрезать по горизонтали пополам. Если вы использовали разъемную форму, то вырезать из коржей «сердца» нужно с помощью шаблона. Намазать одно «сердечко» небольшим количеством крема и накрыть вторым. Полить ликером и покрыть торт тонким слоем крема.

Наполнить оставшимся кремом кондитерский мешочек и выложить на торт спиралевидными узорами.

Украсить конфетами и шоколадной посыпкой.

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ЗАМ 1714 Ж